

löffel Kunsthonig, 350 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 knappen Teelöffel Zimt.
Zubereitung: Milei G, Ei, Zucker und Honig gut verrühren, die anderen Zutaten, zuletzt das Mehl zugeben, den Teig kurz kneten, ½ cm dick auswellen, Ringe ausstechen, über Nacht auf ein gefettetes Blech setzen und in guter Mittelhitze backen.

Marmeladeplätzchen. Zutaten: 60 g Margarine, 50 g Zucker, 2 Eßlöffel Milei G, 4-5 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, 150 g Marmelade, 250 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver.
Zubereitung: Margarine mit Zucker, Milei G und Milch gut verrühren, das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Marmelade zugeben, mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und bei mäßiger Hitze backen.

Braune Lebkuchen. Zutaten: 125 g Honig, 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Milei G, 2-3 Eßlöffel Milch, 1 gestrichener Kaffeelöffel Zimt, 1 gehäufter Kaffeelöffel Kakao, 50 g geriebene Nüsse (nach Belieben), 350 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver.
Zubereitung: Honig im Wasserbad zergehen lassen, die anderen Zutaten daruntergeben, auswellen und bei guter Mittelhitze backen. Noch heiß auseinanderschneiden und mit Staubzuckerglasur bestreichen.

Milei Staubzuckerglasur. 1 gestrichener Kaffeelöffel Milei W mit einem Eßlöffel Wasser auflösen und zum Quellen stehen lassen. Einen weiteren Eßlöffel Wasser hinzugeben und einen Schnee schlagen, nach und nach 120 g gesiebten Staubzucker schaumig unterrühren und das noch warme Gebäck damit glasieren.

Aufklärungs-Dienst der Milei Ges. m. b. H. / Stuttgart

RSD 324/29-1143.



Wieviel Liebe und wieviel gutes Gedenken stecken in jedem Stück Selbstgebackenem! Und der Soldat draußen an der Front erlebt mit glücklichen Augen diese schmackhaften Heimatgrüße.
Damit das Gebäck gut ausfällt, greift man nach bewährten Rezepten; sie müssen auf die jetzigen Zuteilungen abgestimmt sein. Das ist bei diesen Rezepten der Fall. Man lernt durch sie, das milchgeborene Milei backrichtig anzuwenden.



DER MILCHGEBORENE EI-AUSTAUSCHSTOFF



WEIHNACHTSGEBÄCK

Knusperchen. Zutaten: 60 g Fett, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel Milei G, 250 g Vollkornmehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, etwa 4 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, Zimt oder Zimtersatz.
Zubereitung: Aus Fett, Zucker, Milei G, dem mit Backpulver vermischten Mehl, Milch und Geschmackszutaten einen gerührten oder gehackten Mürbeteig herstellen, etwas ruhen lassen, kleine Kugeln formen, auf ein schwach gefettetes Blech setzen, mit Milei-Backstreiche bepinseln, mit Zucker bestreuen und bei Mittelhitze backen.

Gefüllte Teeplätzchen. Zutaten: 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 60 g Margarine, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel Milei G, Vanille oder Zitrone, 4-6 Eßlöffel Milch, Marmelade zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen.
Zubereitung: Alle Zutaten zusammenhacken, leicht kneten, auswellen, runde Plätzchen ausstechen und in Mittelhitze backen, je zwei mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und mit etwas Staubzucker bestäuben.

Haferflockenbrötchen. Zutaten: 30 g Fett, 100 g Zucker, 2 Eßlöffel Milei G, 150 g Haferflocken, 150 g Kartoffelstärkemehl, 1/16 Liter Milch, 1 schwach gestrichener Teelöffel Anis.
Zubereitung: Fett, Zucker, Milei G schaumig rühren, dann Haferflocken und Kartoffelstärkemehl mit dem Triebmittel und Gewürz gemischt sowie die Milch abwechslungsweise daruntergeben; mit 2 Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und bei Mittelhitze backen.

Haferkeks. Zutaten: 40 g Margarine, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel Milei G, 3-4 Eßlöffel Milch, 100 g Hafermark, 100 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 1/2 Päckchen Backpulver, Vanille oder Zitrone.



Zubereitung: Fett mit Zucker, Milei G und Milch schaumig rühren, die übrigen Zutaten dazugeben, leicht auf dem Backbrett zusammenkneten, 1/2 cm dick auswellen, Keks ausstechen, auf ein gefettetes Blech setzen und bei Mittelhitze backen.

Haferflockenmakronen. Zutaten: 40 g Fett, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel Milei G, 3-4 Eßlöffel Milch, Vanille, Zitrone oder Zimtersatz, 150 g Haferflocken, knapp 1/2 Päckchen Backpulver.
Zubereitung: Haferflocken mit der Hälfte Fett und etwas Zucker leicht gelblich rösten, den Rest des Fettes mit Zucker, Milei G und etwas Milch, leicht schaumig rühren, die erkalteten Haferflocken und zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben, mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen, ein wenig flach drücken und bei Mittelhitze backen.

Nußplätzchen. Zutaten: 60 g Fett, 80 g Zucker, 250 g Mehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Milei G, 4-5 Eßlöffel Milch, je nach Bedarf, Zitrone, Vanille oder Zimtersatz, Nüsse zum Belegen.
Zubereitung: Aus den Zutaten einen gehackten oder gerührten Mürbteig herstellen, einige Zeit ruhen lassen, 1/2 cm dick auswellen, runde oder viereckige Formen ausstechen, mit Milei-Backstreiche bepinseln, je in die Mitte eine halbe Nuß setzen, in Mittelhitze backen.

Kleine Ringe (für den Weihnachtsbaum). Zutaten: 40 g Fett, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel Milei G, Zitrone, Vanille oder Zimtersatz, 300 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 1/16 Liter Milch (knapp).
Zubereitung: Fett, Zucker und Milei G schaumig rühren, das mit dem Backpulver vermischte, gesiebte Mehl, Gewürz und Milch dazugeben, den Teig kurz kneten, kalt stellen, Ringe ausstechen, mit Milei G bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und in guter Mittelhitze backen.

Honigringe. Zutaten: 1 Eßlöffel Milei G, 1 Ei, 100 g Zucker, 2-3 Eß-